20.029 Ovocný koláč
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
tuk	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
múka výberová	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,50	1,50
cukor práškový	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	0,80
mlieko	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,50	1,50
vajcia	12	0,60	12	0,60	12	0,60	15	0,75
prášok do pečiva	2	0,02	2	0,02	2	0,02	3	0,03
ovocie b. n.	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	3,00	3,00
tuk na vymastenie	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
cukor na posýpku	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
hmotnosť porcie v g	40		40		40		65	

Receptúra

Výrobný postup

Cukor, múku, prášok do pečiva, dobré premiešame, pridáme vajcia, olej, smotanu, vypracujeme cesto, ktoré rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Na povrch cesta poukladáme odkvapkané ovocie a upečieme v mierne vyhriatej rúre. Upečený koláč vyberieme, necháme vychladnúť, pokrájame na porcie a posypeme práškovým cukrom.

Ak podávame deťom materskej školy na olovrant normujeme hmotnosť 2x.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	461	111	1,70	3,0	0,6	18,8	0,5	11,7	0,3	0,014	0,0	0,0	0,2	0,0
B	461	111	1,70	3,0	0,6	18,8	0,5	11,7	0,3	0,014	0,0	0,0	0,2	0,0
C	461	111	1,70	3,0	0,6	18,8	0,5	11,7	0,3	0,014	0,0	0,0	0,2	0,0

D	587	141	2,37	3,6	0,6	24,1	0,6	15,4	0,3	0,021	0,0	0,1	0,2	0,0